

Parmigiana di melanzane (3,7,9)	4,5	7,5
Vitello tonnato (3,8,9)	4,5	8
Acciughe al verde (1,4,12)		5
Hummus di ceci (11)		5
Friggione bolognese con crostini di pane (1)		5
Burrata e prosciutto crudo (7)		10
Tagliere misto di salumi e formaggi (7)		13
Selezione del Piemonte (<i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i>) (1,3,4,7,12)		11

Tutti gli antipasti sono serviti con pane (1)

LE ZUPPE E LE INSALATE

Ribollita toscana (1,9)		6,5
Vellutata di topinambur con crostini e olio alla salvia (1)		6,5

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi (7,12)		6,5
Funghi, fonduta di toma e prosciutto crudo (7)		8,5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia (7)		9
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guancialetto croccante, pecorino e pepe (3,7)		8,5
Speck, scamorza, cipolla e rucola (7)		7,5
Tomino al forno, cipolla rossa, coppa e crema al balsamico (7,12)		9
Pollo alla cacciatora con olive (7)		8,5
Fontina, funghi e speck (7)		8,5
Fonduta di toma, cavolo verza e salsiccia (7)		8,5
Burrata, prosciutto crudo e olive (7)		9
Fagioli cannellini, cavolo verza e funghi		7
Burrata, valeriana e pomodori secchi (7,12)		8
Gamberi* in salsa Thai e spinacino (2)		10,5
Ragù, besciamella e parmigiano (1,7,9,12)		8
Patata segreta: <i>gli ingredienti cambiano tutti i mesi, non sono segreti soltanto per chi è iscritto alla newsletter!</i>		

Sono possibili variazioni alle ricette, eventuali aggiunte potrebbero comportare una differenza di prezzo.

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù (1,3,7)	4,5
Panna cotta al pistacchio (7,8)	4,5
Brownies* con panna montata (1,3,7)	4,5

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1,2	Birra Pilsner Urquell 33cl	4
Bibite	3,5	Birra artigianale alla spina 33cl	5,5
Molecola	3,5	Baladin Nazionale - Ale	
		Baladin Super - Ambrata	
		Baladin Isaac - Blanche	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Birra artigianale Gluten Free	5,5
1/4 lt.	3,5	Baladin Nazionale	
1/2 lt.	6	Caffè	1,2
1 lt.	11,5	Amari e grappe	3

* Ricetta contenente prodotti/ingredienti surgelati

Legenda degli allergeni alimentari: 1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce. 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte. 8. Frutta a guscio 9. Sedano. 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Solfiti 13. Lupini. 14. Molluschi
Non si escludono gli allergeni sopra indicati in tracce.

OLTRE LA BUCCIA C'È DI PIÙ

Scegliamo le patate migliori. Le cuociamo lentamente in un forno speciale, che rende il cuore morbido e la buccia croccante e saporita. Le mantechiamo con olio extravergine di olive liguri e poi le farciamo con fantasia, abbinando ingredienti freschi e stagionali, da produttori locali.

Le nostre ricette si ispirano alla tradizione gastronomica italiana, per soddisfare ogni esigenza alimentare. Portiamo avanti una cucina sostenibile, senza sprechi e senza uso di plastica, sempre attenti all'impatto sull'ambiente.

Lavoriamo per offrire il massimo, nella cura dei piatti e degli spazi. Per dare a tutti un posto a tavola. Creiamo un'esperienza di ristorazione semplice e originale, che unisce gusto e convivialità. Perché Poormanger non è solo un ristorante — è un posto dove sentirsi a casa, fra amici.

Poormanger



English menu

Carte en Français

Condividi le tue foto

facebook

@poormanger

instagram

#poormanger

#patateripiene

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 -ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.



8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.